

**ANNE-
SANTI**

VITICOLTORI
IN VALNERINA

**VAL
NERO**

SANGIOVESE
UMBRIA
IGT



**“Ogni mio vino ha un’anima propria,
alimentata dall’infinita passione
di chi lo produce”.**

Francesco Annesanti

Nome Commerciale	VALNERO
Natura Merceologica	Sangiovese Umbria IGT
Vitigni	Sangiovese 100%
Terreno	Argilloso, Limoso
Esposizione	Sud-Est
Tipo di allevamento	Guyot
Ceppi per ettaro	4800
Resa per ettaro	7000 Kg di uva
Bottiglie prodotte	1300
Vinificazione	In rosso tradizionale, con macerazione post-fermentativa di cento giorni
Maturazione	Sulle proprie bucce per cento giorni in macerazione post-fermentativa, successivamente lasciato riposare in vasche di acciaio per alcuni mesi e imbottigliato senza filtrazioni, chiarifiche e stabilizzazioni
Colore	Rosso rubino scarico
Profumo	Intenso, frutti rossi, balsamico
Palato	Fresco, ematico
Temperatura servizio	18 / 20°C
Abbinamenti	Carni rosse, formaggi, salumi, formaggi stagionati

**ANNE-
SANTI**

VITICOLTORE
IN VALNERINA

**VAL
NERO**

SANGIOVESE
UMBRIA
IGT



O falce di luna calante
che brilli su l'acque
deserte,
o falce d'argento,
qual mèsse di sogni
ondeggia al tuo mite
chiarore qua giù!
Aneliti brevi di foglie,
sospiri di fiori dal bosco
esalano al mare:
non canto non grido
non suono pe'l vasto
silenzio va.

**Gabriele d'Annunzio,
Canto novo**

**Società Agricola
Annesanti SS**

Voc. del Nasciolo, 5
Arrone (TR)

T. +39 347 31 51 926

www.annesanti.it